

USULAN
PENELITIAN DASAR DOSEN PEMULA



PEMANFAATAN SINAR ULTRA VIOLET
DALAM MEMPERTAHANKAN KUALITAS IKAN SAGELA ASAP

TIM PENGUSUL

NAMA KETUA : Asruddin, S.Pi, M.Si (NIDN. 0908028601)

NAMA ANGGOTA : Ni'mawati Syariah, S.Pi, M.Si(NIDN.0907078501)

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH GORONTALO
AGUSTUS 2019

HALAMAN PENGESAHAN
PENELITIAN DASAR DOSEN PEMULA

Judul Penelitian : **Pemanfaatan sinar ultraviolet
Dalam mempertahankan
kualitas ikan sagela asap**

Fokus : **Olahan Ikan**

Ketua Peneliti :

a. Nama Lengkap : Asruddin, S.Pi, M.Si

b. NIDN : 0908028601

c. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli

d. Program Studi : **Budidaya Perairan**

e. Nomor HP : 085398186646

f. Alamat Surel (*e-mail*) : rudisiago@umgo.ac.id

Anggota Peneliti

a. Nama Lengkap : Ni'mawati Syariah, S.Pi, M.Si

b. NIDN : 0907078501

c. Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Gorontalo

Lama Penelitian : 4 bulan

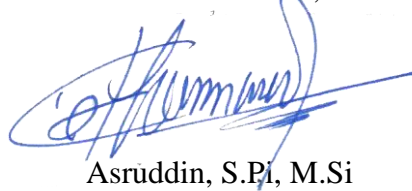
Biaya Penelitian keseluruhan : Rp. 3.000.000,-

Biaya Penelitian

- Dana internal PT Rp. 3.000.000,-
- Dana institusi Rp. -
- lain

Mengetahui,
Ketua LPPM

Gorontalo, 31 Agustus 2019
Ketua Peneliti,



Asruddin, S.Pi, M.Si

Dr. Hj. Yuszda K. Salimi, M.Si
NBM. 123680

Menyetujui,
Rektor

Dr. dr. Muhammad Isman Jusuf, Sp.S
NBM 9430995

IDENTITAS DAN URAIAN UMUM

1. Judul Penelitian : **Pemanfaatan sinar ultraviolet Dalam mempertahankan kualitas ikan sagela asap**

2. Tim Penelitian

No	Nama	Jabatan	Bidang Ilmu	Instansi Asal	Alokasi Waktu (jam/minggu)
1	Asruddin, S.Pi, M.Si	Ketua	Ilmu Perikanan	Universitas Muhammadiyah Gorontalo	14.00
2	Ni'mawati Syariah, S.Pi, M.Si	Anggota	Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan	Universitas Muhammadiyah Gorontalo	12.00

3. Objek Penelitian (Jenis Material yang akan diteliti dari segi penelitian): kualitas Ikan Sagela Asap

4. Masa Pelaksanaan

Mulai : Bulan September Tahun: 2019

Berakhir : Bulan Desember Tahun : 2019

5. Usulan Biaya ke Hibah Internal Perguruan Tinggi

- Tahun ke – 1 : Rp. 3.000.000

6. Lokasi Penelitian di

7. Laboratorium Akuakultur Prodi Akuakultur Universitas Muhammadiyah Gorontalo.

8. Temuan ditargetkan untuk/memberikan gambaran tentang pemanfaatan Sinar Ultra Violet dalam mempertahankan kualitas ikan sagela asap

9. Kontribusi dalam bidang ilmu adalah untuk menjadi bahan ajar

10. Luaran Penelitian ini ialah Jurnal ilmiah ber-ISSN

BAB 1. PENDAHULUAN

Daerah Gorontalo merupakan salah satu daerah yang memiliki usaha pengasapan ikan seperti ikan asap julung-julung atau ikan roa. Ikan julung-julung dengan nama latin *Hemirhamphus sp.* merupakan ikan yang masih dianggap berkelanjutan secara multidimensi sehingga dapat menunjang dalam perkembangan usaha ikan asap di Provinsi Gorontalo. Dalam penelitian Syariah dan Asruddin (2018), Potensi pasar ikan sagela asap yang ada di Provinsi Gorontalo sebesar 64.410 jepit/ bln dengan estimasi nilai dalam rupiah sebesar Rp 1.301.500.000,-/bln. Nilai potensi pasar ini menunjukkan nilai real dari seluruh permintaan konsumen yang ada di Provinsi Gorontalo terhadap kebutuhan ikan sagela asap perbulannya sedangkan dalam penelitian Ginanjar *et.al* (2017) Status keberlanjutan perikanan tangkap ikan julung-julung secara multidimensi dalam kategori cukup berkelanjutan. Dari penelitian tersebut dapat menunjang terhadap keberlanjutan usaha ikan asap. Usaha ikan asap yang dimaksud yaitu usaha pengolah ikan julung-julung menjadi ikan *sagela* asap dan usaha olahan ikan *sagela* menjadi prodak olahan yang siap saji.

Ikan sagela asap telah memiliki daya tahan yang tinggi tetapi tetap perlu penanganan yang baik di dalam penyimpanannya. Kegiatan penanganan ikan asap sagela di dalam penyimpanannya yaitu berupa pemberian perlakuan dengan cara mengasapi kembali ikan sagela tersebut sehingga kualitasnya tetap akan bertahan. Menurut Syariah dan Asruddin (2018) dalam penelitiannya diperoleh informasi dari pedagang ikan sagela asap dengan cara melakukan pengasapan kembali ikan sagela yang belum laku terjual agar kualitas ikan tidak mudah rusak. Penanganan tersebut juga dilakukan oleh pengusaha yang bergerak dibidang olahan ikan sagela yang berskala industri kecil. Berdasarkan penanganan dalam penyimpanan ikan sagela tersebut perlu suatu inovasi penyimpanan yang dapat mempertahankan kualitas ikan asap itu sendiri tanpa menggunakan asap yaitu penggunaan sinar lampu UV.

Penggunaan lampu UV sudah diteliti terhadap pangan seperti dalam penelitian Chintya (2015), Perlakuan daya lampu dan lama iradiasi UV memberikan pengaruh terhadap total mikroba sari buah murbei yang dihasilkan

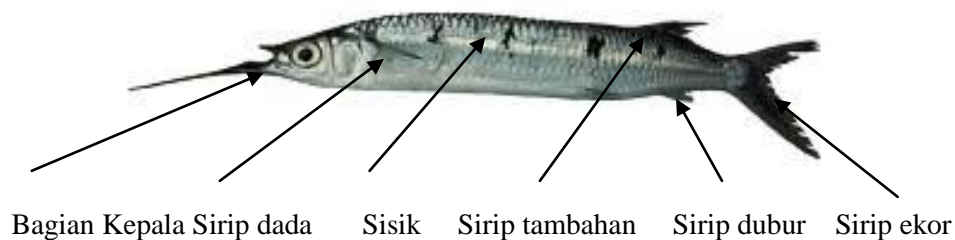
dimana semakin besar daya lampu, total mikroba semakin menurun dan semakin lama iradiasi, total mikroba juga semakin menurun. Perlakuan terbaik adalah sari buah murbei daya lampu UV 30 Watt dan lama iradiasi 60 menit. Dalam penelitian Nurhayati (2004), Penyinaran UV 20 watt selama 4 jam dengan jarak 1,50 m merupakan perlakuan yang relatif lebih baik untuk mengendalikan penyakit busuk asam pada buah tomat sedangkan informasi dari Murdaningsih (2015) dilaporkan bahwa sinar ultraviolet mampu mengawetkan roti tawar.

Dari beberapa permasalahan serta kajian riset inovasi di atas, dapat dirumuskan kajian baru berupa suatu penerapan teknologi di dalam penyimpanan ikan asap sagela dengan menggunakan sinar lampu ultraviolet. Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh penggunaan sinar UV terhadap tampilan ikan sagela asap yang disimpan selama 20 hari karena ikan sagela yang disimpan tanpa penanganan yang baik, akan menyebabkan kualitas ikan berkurang. Luaran atau output penelitian adalah Jurnal Nasional, Tahun ke : 1, Target : Published/accepted.

BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Karakteristik Umum Ikan Julung-Julung

Menurut Reppie *et al* (2011) ikan julung-julung tergolong jenis ikan pelagis hidup di perairan pantai dan cenderung oceanis yang umumnya tersebar di perairan Indonesia Timur yang berkadar garam tinggi. Ikan julung-julung (*Hemirhamphus sp*) atau biasa disebut Julung-julung adalah ikan pelagis yang hidup di perairan pantai ke arah lepas pantai dan hanya terlihat bergerombol di sekitar perairan karang ketika akan memijah, karena ikan ini melepaskan telur di terumbu karang yang subur dan memiliki sumber makanan alami bagi induk maupun anakan ikan Julung-julung. Gerombolan ikan Julung-julung yang mengadakan migrasi ke perairan melakukan pemijahan karena ikan yang tertangkap hampir seluruhnya dalam kondisi hampir bertelur.



Gambar 1. Ikan Julung-julung (*Hemirhamphus sp*)

Julung-julung (*Hemirhamphus sp*) hidup dalam gerombolan besar, dilapiskan permukaan, kadar garam tinggi, dapat mencapai panjang 45 cm, umumnya 30 cm. Ikan Julung-julung tergolong ikan pelagis yang hidup dilapisan atas atau permukaan, penangkapan dengan soma antoni, jala, soma giob, dipasarkan dalam bentuk segar, asin-kering atau asapan kering. Daerah penyebaran terdapat di permukaan pantai, lepas pantai terutama Indonesia Timur (Laut Flores, Selat Makassar, Laut Sulawesi, Laut Maluku, Laut Banda) dan perairan yang berbatasan Samudera Indonesia. Ikan ini merupakan salah satu jenis ikan ekonomis penting karena memiliki rasa yang gurih dan sangat diminati oleh pasar apalagi untuk produk ikan julung-julung asap, sehingga harganya juga tetap stabil (Reppie *et al*, 2011).

2.2. Pengasapan Ikan Julung-Julung

Pengasapan dapat didefinisikan sebagai proses penetrasi senyawa volatil pada ikan yang dihasilkan dari pembakaran kayu, yang dapat menghasilkan produk dengan rasa dan aroma spesifik, umur simpan yang lama karena aktivitas anti bakteri, menghambat aktivitas enzimatis pada ikan sehingga dapat memengaruhi kualitas ikan asap (Kumolu-Johnson *et al*, 2010).

Jeane (2009), mengemukakan bahwa proses pengolahan ikan julung-julung asap dilakukan dalam 2 tahap yaitu pengasapan pertama selama ± 6 jam dengan suhu 40°C - 80°C dan dilanjutkan dengan pengasapan kedua selama ± 4 jam dengan suhu 40°C - 60°C kemudian dilakukan penyimpanan pada rak ke dua selama 3 hari. Penyimpanan ini dilakukan pada rumah asap sehingga kadar air produk menjadi lebih rendah dan ikan roa asap yang dihasilkan kering dan lebih padat.

Simko (2005) menyatakan bahwa beberapa faktor yang memengaruhi kualitas produk ikan asap, diantaranya yaitu yang berhubungan dengan proses pengasapan, seperti jenis kayu/bahan bakar, komposisi asap, suhu, kelembaban, kecepatan dan kepadatan asap. Adanya perbedaan tingkat penilaian panelis terhadap produk ikan asap, juga dapat dipengaruhi oleh adanya kebiasaan makan dan tradisi tiap daerah terhadap penerimaan dalam hal makanan (Giullén dan Manzanos, 2002).

Ikan asap adalah hasil pengawetan ikan secara tradisional yang pengerjaannya merupakan gabungan dari penggaraman (perendaman dalam air garam) dan pengasapan sehingga memberikan rasa khas (Sulistijowati *et al*, 2011). Pengasapan adalah salah satu cara pengawetan ikan yang dapat dilakukan dengan peralatan yang sederhana dan mudah didapat serta murah harganya. Ikan yang diolah dengan cara pengasapan dapat menjadi awet disebabkan oleh beberapa faktor, diantaranya adalah berkurangnya kadar air ikan sampai dibawah 40%, adanya senyawa-senyawa didalam asam kayu yang menghambat pertumbuhan mikroorganisme pembusuk dan terjadinya koagulasi protein pada permukaan ikan yang mengakibatkan jaringan pengikat menjadi lebih kuat dan kompak sehingga tahan terhadap serangan dari mikroorganisme.

Senyawa antimikroba yang terdapat di dalam asap kayu misalnya berbagai macam aldehida, alkohol, keton, asam dan sebagainya. Pengasapan juga dapat memperbaiki penampakan ikan karena permukaan ikan menjadi mengilap. Ikan asap yang bermutu baik memiliki ciri-ciri berwarna kuning keemasan atau kuning kecokelatan seperti tembaga yang mengilap, berbau segar khas ikan asap, dagingnya keras atau kenyal, kulitnya kencang, bau atau aroma yang khas ikan asap (bau asap yang sedap dan merangsang selera). Sedangkan Ikan asap yang mutunya rendah menunjukkan ciri-ciri dagingnya lembek, kulit kusam, rusak, berlendir, atau berkapang, berbau tidak segar (menyimpang), terdapat kristal garam, darah, noda-noda hitam atau kotoran lainnya (Sulistijowati *et al*, 2011).

Pengasapan ikan sagela di Desa Pasalae terdapat berbagai penyimpangan, yaitu penyimpangan kritis sebanyak lima diantaranya layout unit pengolahan, hygiene karyawan, pencegahan kontaminasi silang, ruang ganti, kamar mandi dan toilet serta pengawasan binatang/hama (pest control). Untuk penyimpangan serius yaitu lokasi dan lingkungan. Penyimpangan mayor yaitu penanganan limbah. Dan penyimpangan minor ada dua yaitu keamanan air dan perlengkapan dan peralatan produksi. Berdasarkan hasil diatas maka pengasapan julung- julung (Sagela) di Desa Pasalae dikatakan tidak layak digunakan sebagai unit pengolahan produk perikanan yang sesuai dengan standar baku yang baik (Domili dan Febriyanti 2018)

2.3. Penggunaan Sinar ultraviolet dalam makanan

Penerapan teknologi dengan penggunaan lampu sinar ultraviolet telah dilakukan untuk mengawetkan makanan. Menurut Chintya (2015), perlakuan daya lampu dan lama iradiasi UV memberikan pengaruh terhadap total mikroba sari buah murbei yang dihasilkan. Dimana semakin besar daya lampu, total mikroba semakin menurun dan semakin lama iradiasi, total mikroba juga semakin menurun. Perlakuan terbaik adalah sari buah murbei daya lampu UV 30 Watt dan lama iradiasi 60 menit. Nurhayati (2004), Penyinaran UV 20 watt selama 4 jam dengan jarak 1,50 m merupakan perlakuan yang relatif lebih baik untuk mengendalikan penyakit busuk asam pada buah tomat sedangkan informasi dari Murdaningsih (2015) dilaporkan bahwa sinar ultraviolet mampu mengawetkan roti tawar.

BAB 3. METODE PENELITIAN

3.1. Waktu dan Lokasi

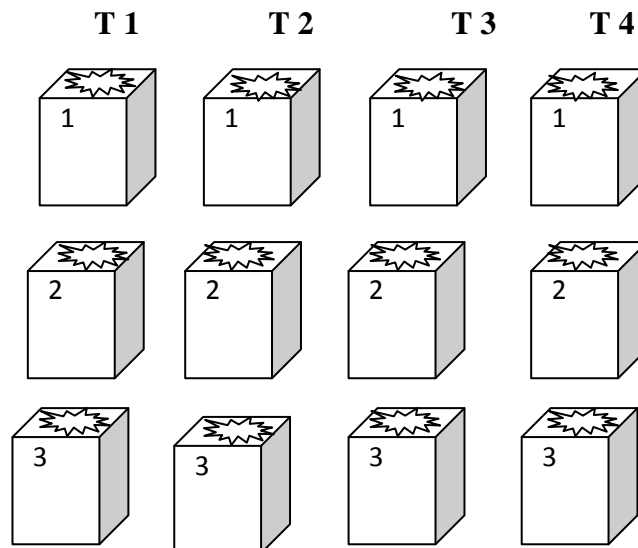
Penelitian direncanakan dilaksanakan maksimal selama empat bulan mulai bulan September-Desember 2019 yang meliputi tahap pengusulan, persiapan penelitian, pembuatan desain penelitian, pengambilan data, analisis data dan penyusunan laporan hasil penelitian. Lokasi penelitian akan dilakukan Laboratorium Akuakultur Program Studi Akuakultur Universitas Muhammadiyah Gorontalo.

3.2. Bahan Penelitian

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah ikan sagela asap sejumlah 12 Jepit (*Gepe*), Lampu UV 10 watt sejumlah 12 buah, kotak percobaan yang terbuat dari triplek sebanyak 12 buah dan alat tulis menulis.

3.3. Desain Penelitian

Percobaan ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap terdiri dari 4 perlakuan dengan 3 kali ulangan. Desain penelitian dapat dilihat pada gambar 2.



Ket.

T1 = Kontrol (Tampa menggunakan sinar Ultraviolet)

T2 = Lama penyinaran 2 jam/hari selama 20 hari

T3 = Lama penyinaran 4 jam/hari selama 20 hari

T4 = Lama Penyinaran 6 jam/hari selama 20 hari

Gambar 2. Rancangan Percobaan

3.4. Variabel Penelitian

Variabel Penelitian terdiri dari variabel dependen dan variabel independen. Variabel dependen yaitu kualitas ikan asap meliputi: 1) warna; 2) aroma dan 3) tekstur daging ikan sedangkan variabel independen ialah perbedaan lama penyinaran lampu Ultraviolet.

3.5. Prosedur Penelitian

Persiapan penelitian terlebih dahulu dilakukan seperti Pembuatan Kotak penyimpanan ikan sagela asap. Kotak penyimpanan ikan terbuat dari triplek ketebalan 6 mm. Ukuran kotak penyimpanan ikan berukuran Tinggi 70 cm, Lebar 50 cm, panjang 60 cm. Pemasangan kotak penyimpanan di laboratorium Akuakultur. Pemasangan instalasi listrik dan lampu Ultra Violet pada masing-masing unit percobaan. Setelah semua sudah terpasang, ikan sagela asap dimasukkan kedalam kotak penyimpanan lalu secara bersamaan dilakukan penyinaran sinar Ultra Violet kepada unit percobaan. Perlakuan 1 atau T 1 sebagai kontrol yang tanpa penggunaan sinar ultraviolet sedangkan T2 menggunakan lama penyinaran lampu ultraviolet selama dua jam setiap hari. Pada perlakuan T3 menggunakan lama penyinaran lampu Ultraviolet selama empat jam per hari dan perlakuan T4 menggunakan lama penyinaran lampu Ultraviolet selama enam jam setiap hari.

3.6. Prosedur Analisis

1. Analisis Total Mikroba

Total mikroba atau *Total Plate Count* (TPC) dihitung dengan *plate count method*. Sebanyak 1 ml sampel dilarutkan dalam 9 ml pengencer dan dilakukan pengenceran hingga diperoleh pengenceran 10⁻¹, 10⁻², 10⁻³. Untuk masing-masing pengenceran diambil 1 ml dan dimasukkan dalam cawan petri yang kemudian dituangi PCA 15 ml. Kemudian petri digoyang-goyang sehingga tercampur rata dibiarkan membeku. Biarkan diinkubasi pada suhu 37°C selama 2 hari. Cawan petri yang kemudian dituangi *Plate Count Agar* (PCA) ± 15 ml. kemudian petri digoyang-goyang sehingga tercampur rata dan dibiarkan membeku. Biakkan diinkubasi pada suhu 37⁰C selama 2 hari. Setelah diinkubasi pada suhu ruang, dihitung jumlah mikrobaanya.

2. Uji Organoleptik

Pengujian mutu organoleptik bersifat subyektif yaitu penilaian diberikan oleh panelis berdasarkan pengamatan secara langsung yang mengacu pada *score sheet* dengan rentang nilai tertentu. Uji organoleptik dilakukan terhadap produk meliputi warna, aroma, dan tekstur daging secara panel test. Penilaian berdasarkan tingkat kualitas ikan sagela asap yaitu 5 (sangat bagus), 4 (bagus), 3 (kurang bagus), 2 (tidak bagus), dan 1 (sangat tidak bagus). Data diambil dari 5 panelis dengan jumlah sampel yang diuji sebanyak 9 sampel.

3.6. Analisis Data

Data hasil pengamatan panelis ditabulasi dan dilanjutkan dengan penilaian mutu yang kemudian data ditabulasi dalam program microsoft excel 2007. Hasil uji organoleptik masing-masing satuan unit percobaan kemudian dianalisis menggunakan analisis keragaman (*analisis Anova*) dengan menggunakan software IBM SPSS 2.0. hasil output program SPSS kemudian diinterpretasikan dan disajikan dalam bentuk histogram, tabel maupun gambar.

BAB 4. BIAYA DAN JADWAL PELAKSANAAN

4.1. Anggaran Biaya

Anggaran penelitian Internal Universitas Muhammadiyah Gorontalo yang diusulkan sebesar Rp. 3.000.000,-. Adapun ringkasan anggaran biaya ditampilkan pada Tabel 1. Jenis pengeluaran biaya disesuaikan dengan kondisi dilapangan dari awal hingga akhir penelitian.

Tabel 1. Format ringkasan anggaran biaya penelitian dosen

No	Jenis Pengeluaran	Biaya yang diusulkan (Rp)
1	Honorium	500.000,-
2	Bahan Habis Pakai	1.200.000,-
3	Sewa Peralatan	600.000,-
4	Lain-lain (laporan dan publikasi)	700.000,-
Jumlah		3.000.000,-

4.2. Jadwal Penelitian

Pelaksanaan penelitian direncanakan akan dilaksanakan setelah usulan penelitian ini dinyatakan diterima dengan pencairan dana sesuai dengan biaya yang diusulkan. Jenis kegiatan pada saat penelitian dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Format rencana jadwal kegiatan

No	Jenis Kegiatan	September	Oktober	November	Desember
1	Pengusulan Proposal				
2	Tahap Seleksi dan pengumpulan proposal				
3	Pengambilan Data				
4	Evaluasi dan pengolahan data				
4	Pembuatan Laporan Penelitian				

REFERENSI

- Chyntia, R. D., & Nisa, F. C. (2014). Pengaruh Daya Lampu Dan Lama Iradiasi Ultraviolet Terhadap Karakteristik Sari Buah Murbei (*Morus alba L.*)[IN PRESS APRIL 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2).
- Giullén MD and Manzanos MJ. 2002. Study of the volatile composition of an aqueous oak smoke preparation. *Journal Food Chemistry* 79:283-292.
- Ginanjari, A., Olii, A. H., Syamsuddin. 2017. Pengelolaan Perikanan Tangkap Ikan Julung-Julung/Roa (*Hemiramphus robustus*) Secara Berkelanjutan di Kabupaten Boalemo. *ARTIKEL*, 1(3722).
- Jeane L. Damonglala. 2009. Kadar Air dan Total Bakteri pada Ikan Roa (*Hemirhamphus sp*) Asap dengan Metode Pencucian Bahan Baku Berbeda. *Jurnal Ilmiah Sains* Vol. 9 No. 2.
- Kumolu-Johnson CA, Aladetohun NF, and Ndimele PE. 2010. The effect of smoking on the nutritional qualities and shelf-life of *Clarias gariepinus* (Burchell 1822). *African Journal of Biotechnology* 9(1):073-076.
- Murdaningsih, D. 2015. Roti Tawar Bisa Diawetkan dengan Sinar UV. *REPUBLIKA.CO.ID*, MALANG, diunduh 31 Agustus 2019; di: <https://www.republika.co.id/berita/pendidikan/dunia-kampus/15/06/05/npgrog-roti-tawar-bisa-diawetkan-dengan-sinar-uv>
- Nurhayati (2004) Penggunaan Sinar Ultra Violet Untuk Menekan Penyakit Busuk Asam Pada Buah Tomat Pasca Panen. Diunduh 31 Agustus 2019 di <https://docplayer.info/31510851-Penggunaan-sinar-ultra-violet-untuk-menekan-penyakit-busuk-asam-pada-buah-tomat-pasca-panen.html>
- Syariah, N dan Asruddin (2018). Rantai Pasar Ikan Sagela Asap (*Hemirhamphus sp.*) Asal Provinsi Gorontalo. *Jurnal Ilmu Kelautan Kepulauan*, 1(2).
- Syariah, N dan Asruddin (2018). Potensi Pasar Olahan Tradisional Ikan Sagela Asap (*Hemirhamphus sp.*). Laporan Akhir Penelitian Dosen Pemula. Universitas Muhammadiyah Gorontalo. Gorontalo.
- Simko P. 2005. Factors affecting elimination of polycyclic aromatic hydrocarbons from smoked meat foods and liquid smoke flavourings: a review of molecular nutrition. *Journal Food Research* 49:637-647.
- Sulistijowati R. S., Otong Suhara Djunaedi, Jetty Nurhajati, Eddy Afrianto, Zalarin Udin. 2011. Mekanisme Pengasapan Ikan. UNPAD Press.
- Reppie, E., E. P. Sitanggang, dan J. Budiman, 2011. Pendugaan potensi dan musim penangkapan ikan julung-julung (*Hemiramphus sp.*) berdasarkan hasil tangkapan soma giop di perairan Selat Bangka, Kabupaten Minahasa Utara, Sulawesi Utara. *Pacific Journal Regional*

Board of Research North Sulawesi. Vol 1 No. 6, Januari 2011. ISSN
1907-9672. (1010-1014).

Lampiran 2. Curriculum Vitae

Biodata Ketua

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Asruddin
2	Jenis Kelamin	Pria
3	Jabatan Fungsional	Asisten Ahli)
4	NIDN	0908028601
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Lambongan Selayar, 08 Februari 1986
6	E-mail	Rudisiago@umgo.ac.id
7	Nomor Telepon/HP	085398186646
8	Alamat Kantor	Jl. Prof. Mansoer Pateda, Desa Pentadio Timur Kec. Telaga Biru Kab. Gorontalo, Prop. Gorontalo
9	Nomor Telepon/Faks	0435-881136
10	Lulusan yang Telah	S1 = 1 orang
11. Mata Kuliah yg Diampu		1. Dasar-dasar penangkapan ikan
		2. Eksplorasi sumberdaya perairan
		3. Penyuluhan
		4. Pengantar Oceanografi
		5. Pengolahan data hasil perikanan

B. Riwayat Pendidikan

	D3	S1	S2
Nama perguruan Tinggi	Politeknik Pertanian Negeri Pangkep	Universitas Muslim Indonesia makassar	Universitas Hasanuddin
Bidang Ilmu	Penangkapan Ikan	Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan	Ilmu Perikanan
Tahun masuk-lulus	2006-2009	2009-2011	2012-2014
Judul, Tugas Akhir/ Skripsi/tesis/ Desertasi	Studi Penanganan Hasil Tangkapan Pada Kapal Purse Seine di Kec. Juwana, Kab. Pati Prov. Jawa Tengah	Hubungan Operasi Penangkapan Ikan dengan Kapal Purse seine ditinjau dari kecepatan setting dan hauling terhadap hasil tangkapan di Perairan Selayar	Analisis Kegiatan Hulu Perikanan Cakalang (<i>Katsuwonus pelamis</i>) di Perairan Laut Flores

Nama Pembimbing/Promotor	1. Muhammad Aras, S.Pi, M.Si 2. Husniati, S.Pi, M.Si	1. Dr. Ir. Asbar, M.Si 2. Ir. Kasmawati Saleh, MP	1. Prof. Dr. Ir. Achmar Mallawa, DEA 2. Prof. Dr. Ir. Musbir, M.Si
--------------------------	---	--	---

C. Pengalaman Penelitian Dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Rp.)
1	2016	Analisis Kelayakan Finansial Pada Usaha Budidaya Udang Vaname Dengan Teknik Busmetik	Mandiri	6.000.000,-
2	2017	Respon ikan kembung terhadap warna umpan tiruan pada alat tangkap pancing ulur Di perairan teluk tomini	Internal	8.000.000,-
3	2017	Kajian ekonomi rumah tangga nelayan Di kawasan bone pesisir, kab. Bone bolango	Internal	8.000.000,-
4	2018	Aktualisasi nilai-nilai kemuhammadiyah terhadap tradisi melaut nelayan Gorontalo	Hibah Muhammadiyah	10.000.000,-
5	2018	Perspektif kekinian efisiensi teknis pemasangan rumpon	Hibah Dikti	17.995.000,-
6	2018	Potensi Pasar Olahan Tradisional Ikan Sagela <i>Hemirhamphus sp</i>	Hibah Dikti	10.000.000,-

D. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat Dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Tahun	Judul Pengabdian Pada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Rp.)
1	2016	Kampanye Peduli Hiu Paus (whale shark)	Mandiri	1.000.000,-
2	2016	bimbingan teknis pengolahan sampah di kawasan wisata pantai	Internal	5.000.000,-
3	2017	Meraup Duit dengan sampah	Hibah Internal	6.000.000,-
4	2017	Olahan Ikan Nike Inovatif	internal	1.500.000,-
5	2017	Inovasi olahan ikan cakalang di desa tabongo kec. Dulupi kab. Boalemo	Hibah Internal	6.000,000,-

6	2017	Pelatihan demo masak kaki naga ikan cakalang di desa dulupi kec. Dulupi kab. Boalemo	internal	6.000.000,-
7	2017	Olahan Ikan Inovatif		
8	2018	Membangaun Jiwa Kewirausahaan Bagi Masyarakat Tentang Pengembangan Susu Jagung, Dodol Jagung Dan Stik Ikan	Internal	6.000.000,-
9	2018	Ekonomi Kreatif Berbasis Kearifan Lokal Melalui Pengembangan Usaha Jagung	Internal	6.000.000,-

E. Publikasi Artikel Ilmiah Dalam Jurnal dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Volume/ Nomor/Tahun
1	Hubungan Operasi Penangkapan Ikan dengan Kapal Purse seine ditinjau dari kecepatan setting dan hauling terhadap hasil tangkapan di Perairan Selayar	Aquabis	Vol. 3 No. 2 Desember 2015
2	Faktor Teknis Penangkapan Terhadap Dampak Tekanan Populasi Ikan Cakalang	Aquabis	Vo. 6 no. 1 Juni 2017
3	Kondisi Daerah Penangkapan Ikan Cakalang (<i>Katsuwonuspelamis</i>) Di Perairan Laut Flores	Akademika	Vo. 7 No. 1 April 2018
4.	Analisis Pendapatan Rumah tangga Nelayan Pancing Di Kawasan Bone Pesisir, Bone Bolango. Terbit di Jurnal Akademika	Akademika	Vo. 7 No. 1 April 2018

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian kenyataan, saya sanggup memperbaikinya.

Kab. Gorontalo, 31 Agustus 2019

Asruddin, S.Pi, M.Si

Biodata Anggota Tim Peneliti

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Ni'mawati Syariah
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Jabatan Fungsional	Asisten Ahli
4	NIP/NIK/Identitas lainnya	-
5	NIDN	0907078501
6	Tempat Tanggal Lahir	Benteng, 07-07-1985
7	E-mail	ni'ma.syariah@umgo.ac.id
8	Nomor Telpon/HP	082345611903
9	Alamat Kantor	Jl. Prof.Dr. H. Mansoer Pateda, Desa Pentadio Timur, Kec. Telaga Biru Kab. Gorontalo, Prov. Gorontalo
10	Nomor Telepon/Faks	(0435) 881135/(0435) 881136
11	Mata Kuliah yang diampu	6. Perencanaan Usaha Perikanan 7. Pengantar ilmu Ekonomi 8. Sosiologi perikanan 9. Evaluasi Proyek 10. Penyuluhan Perikanan 11. Pengolahan data Hasil Perikanan

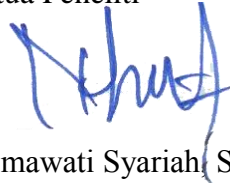
B. Riwayat Pendidikan

	S1	S2
Nama perguruan Tinggi	Universitas Hasanuddin	Universitas Hasanuddin
Bidang Ilmu	Sosial Ekonomi Perikanan	Manajemen Kelautan
Tahun masuk-lulus	2003-2007	2010-2012
Judul /Skripsi/tesis/Disertasi	Analisis Kelayakan Finansial Pada Unit Penangkapan Payang dan Pukat Cincing di Kab. Takalar.	Valuasi Ekonomi Ekosistem Terumbu karang di Taman Wisata Perairan Padaido, Papua
Nama Pembimbing/Promotor	1. Prof. Dr. Aris Baso, M.Si 2. Ir. Amiluddin, M.Si	1. Prof. Dr. Didi Rukmana, M.Sc 2. Dr. Ir. Rahim Darma, M.Sc

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan secara hukum. apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidak sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk dipergunakan
sebagaimana mestinya.

Kab. Gorontalo, 20 Agustus 2017
Ketua Peneliti

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Ni'mawati Syariah', written in a cursive style.

Ni'mawati Syariah, S.Pi, M.Si
NBM 1232637



Universitas Muhammadiyah Gorontalo

Alamat: Jl. Prof. Dr. Mansoer Pateda Desa Pentadio, Kabupaten Gorontalo
Email: univ.muhammadiyah_gorontalo@gmail.com Telp (0435) 881135, Fax (0435) 881136

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Asruddin
NIDN : 0908028601
Pangkat/Golongan : III B

Jabatan Fungsional : Asisten Ahli

Dengan ini menyatakan bahwa proposal penelitian saya dengan judul: **Pemanfaatan sinar ultraviolet Dalam mempertahankan kualitas ikan sagela asap**, diusulkan dalam skema **Penelitian Dasar Dosen Pemula** untuk tahun anggaran 2019 **bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga/sumber dana lain**. Bilamana dikemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke kas negara.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Gorontalo, 31 Agustus 2019

Ketua Lembaga Penelitian dan
Pengabdian Masyarakat

Yang Menyatakan,



Dr. Hj. Yuszda K. Salimi, M.Si
NBM: 123680

Asruddin, S.Pi, M.Si
NIDN. 0908028601